



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜRAFA DESENİ KURABIYE

1 paket yumuşak margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı mahlep
2 çorba kaşığı kakao
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un

Geniş bir kaba margarini ve pudra şekerini alıp yoğurmaya başlıyoruz.
Sırasıyla sıvı yağ yoğurt mahlep ve kabartma tozunu ekliyoruz. Yavaş yavaş un ilave edip yoğurmaya devam ediyoruz.
Hamuru ikiye bölüp bir parçasına kakao ekleyip tekrar yoğuruyoruz.
Tezgahın üzerine un serpip sade hamuru açıyoruz.
Üzerine kakaolu hamurdan küçük parçalar koparıp atıyoruz ve tekrar açıyoruz.
Hamuru kare olarak dilimliyoruz ve tepsiye dizip önceden ısınmış 180 derece fırında pişirip servis yapıyoruz.

